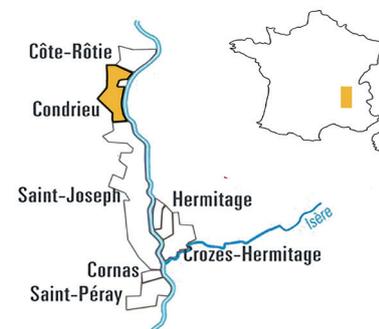


Condrieu LIEU-DIT «VERNON»



Une cuvée parcellaire sur le village de Condrieu, plantée en amphithéâtre sur le coteau de Vernon. Les vignes, très pentues sur un sol de granite à biotite, sont exposées Sud pour obtenir une maturité optimale à ce vin complexe.



Granite à biotite
100 % Viognier



Viticulture : plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



Vinification et élevage : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 16 mois sur lies.



Nez expressif de fruits jaunes (abricots, pêches) et de miel. Le grillé des fruits secs rappelle l'élevage en sous-bois.



Servir à 12°C.



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (10 ans et plus).



Bouche élancée et pure. La tension du terroir est enveloppée par le moelleux du viognier et donne une bouche équilibrée puis une finale acidulée.



Foie gras entier, frais ou poêlé.